

Identification du vin

NOM DU VIN	<i>MYRIADES BLANC</i>
CERTIFICATION	Vin biologique certifié
APPELATION	Vin de France
AIRE DE PRODUCTION	Collorgues-Gard-France
COULEUR	Blanc
CÉPAGES	Chenin 30% - Viognier 25% - Roussanne 25%-
RENDEMENTS	Marsanne 20 % 30hl/ha
ÂGE MOYEN DES VIGNES	8 ans
SOLS	Calcaires dur du Jurassique

Vendange

RAMASSAGE	Manuel en caisse de 30kgs
TRI	À la vendange

Vinification

PRESSURAGE	Pneumatique progressif jusqu'à un bar
MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES	Entre 17 et 20°
FERMENTATION	Levures indigènes
FERMENTATION MALOLACTIQUE	Faite

Élevage

CONTENANTS	100% cuve
DURÉE	6 mois
FILTRATION	non
MISE EN BOUTEILLE	

Données techniques

DEGRÉ ALCOOLIQUE	13,5%
SUCRES RÉDUCTEURS	- de 2g/l